



Menu juni 2010

Crostini met tuinbonen, peer en Pecorino

*

Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

*

Inktvisjes gevuld met zalm

*

Maiskip met kappertjes en olijven op een bedje van tagliatelle
met een frisse salade

*

Tiramisu met koffie-ijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Amuse

Crostini met tuinbonen, peer en Pecorino

Ingrediënten:

2 st	Baguette (voorgebakken)	✓
2 tn	Knoflook	✓
2 el	Olijfolie extra virgine	✓
3 kg	Tuinbonen (500 gr na schoonmaken)	✓
✓		
2 st	Rijpe peren (Conference)	✓
	Balsamico azijn	✓
150 gr	Pecorino romano	✓
	Balsamicocrème	✓

Bereiding:

1. Bak de baguette in de oven volgens de gebruiksaanwijzing op het pak.
2. Snijd het brood in 14 dunne sneetjes.
3. Pers het knoflookteentje uit en vermeng dit met de olijfolie.
4. Oven voorverwarmen op 190 °C.
5. Bestrijk de sneetjes met de knoflookolie en leg ze op een bakplaat. Bak ze 10 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.
6. Blancheer de tuinbonen 3 minuten in kokend water. Giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Wrijf met je vingers de velletjes eraf. Prak ze grof en voeg wat olijfolie en naar smaak zout en peper toe.
7. Schil de peren en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel ze met wat balsamico azijn en schep alles goed door.
8. Rasp de kaas grof.



Presentatie:

1. Beleg de crostini met wat tuinbonenpuree.
2. Leg daarop wat perenblokjes en daarop wat geraspte kaas.
3. Leg de crostini op een klein bordje en decoreer het bordje met wat balsamico-crème.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Tonijn-kalfstartaar met Tonijnsaus

Ingrediënten:

Taartje:

500 gr	Kalfshaas	✓
500 gr	Verse tonijn	✓
2 dl	Mayonaise	✓
¼ bs	Basilicum	✓
	Olijfolie	✓
	Peper en zout	✓
	Touw	✓

Saus:

1 bl	Tonijn op water (uitgelekt)	✓
2 dl	Mayonaise (eigen bereiding)	✓
1 el	Kappertjes	✓
10 st	Ansjovis	✓
	Citroensap naar smaak	✓
	Peper en zout naar smaak	✓

Garnering:

14 st	Kwarteleitjes	✓
4 el	Kleine kappertjes	✓
14 st	Grote kappertjes	✓

Bereiding:

1. *Tartaar*. Bestrooi het kalfsvlees met zout en peper. Het staartje opbinden met een stukje touw zodat er een gelijkmatig dik stuk ontstaat om te bakken. Verhit wat olijfolie en bak het vlees in de hete olie op hoog vuur aan beide zijden goudbruin en gaar, ca. 5 minuten aan elke kant.
2. Verwarm de oven voor op 180°C.
3. Laat het vlees even rusten en leg dan even in de op 180°C voorverwarmde oven en laat de kerntemperatuur op 49°C komen.
4. Snijd gelijk daarna het vlees op de snijmachine in dunne plakjes, zodat het afkoelt en niet meer nagaart.
5. Hak de tonijn in blokjes fijn, meng met de mayonaise en breng op smaak met peper en zout.
6. *Saus*. Meng de ingrediënten met de staafmixer tot een mooie gladde saus.



Presentatie:

1. Zet een licht ingevette poffertjespan op een pan met kokend water.
2. Breek de kwarteleitjes in de holtes van de pan en laat ze garen.
3. Vul de stekers van ca. 6 cm Ø op het bord met de tonijntartaar.
4. Leg de plakjes kalfsvlees erop.
5. Druppel er wat saus omheen.
6. Strooi wat kappertjes in de saus.
7. Garneer met een kwarteleitje en een groot kappertje.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Tussengerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Inktvisjes gevuld met Zalm

Ingrediënten:

Inktvis

14 st	Kleine inktvisjes	T
200 gr	Zalmfilet	T
2 el	Kappertjes	T
1 st	Sjalot	T
100 gr	Gemengde sla	T
¼ bos	Bieslook	T
1 dl	Olijfolie	T
1 el	Balsamico	T

Knoflookmayonaise

2 dl	Mayonaise	T
2 tn	Geperste knoflook	T

Bereiding:

1. *Inktvis*: Maak de inktvisjes goed schoon (spoelen en controleren op baleinen) en bewaar de tentakeltjes.
2. Zalm fijnmaken in de blender. Snipper de sjalotten, de bieslook en de kappertjes zeer fijn en vermeng met de zalm. Breng op smaak met peper en zout en wat olijfolie.
3. Vul de inktvisjes met behulp van een spuitzak met de zalm massa en bewaar tot serveren.
4. *Mayonaise*: Maak een mayonaise volgens de basisreceptuur en voeg de knoflook toe.
5. Maak de gemengde salade aan met de olijfolie, balsamico en peper en zout.
6. Bak de tentakeltjes in wat olijfolie krokant.
7. Bak de gevulde inktvisjes vlak voor uitserveren.



Presentatie:

1. Verdeel de sla midden op de borden en leg daar de inktvisjes en de tentakeltjes op.
2. Garneer af met een mooie toef mayonaise (spuitzak).



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Maiskipfilet met kappertjes en olijven

Ingrediënten:

Maiskipfilet

9 st	Maiskipfilets	H
2 st	Citroen voor zestes	H
½ bs	Peterselie	H
1 tak	Rozemarijn, niet te groot	H
10 st	Ansjovis	H
50 g	Zwarte olijven	H
2 el	Kappertjes	H
1 el	Tomatensap	H
0,25 l	Gepelde tomaten in blik	H
125 ml	Witte wijn	H
	Olijfolie	H
	Peper en zout	H

Salade

1 bs	Rucola	H
1 st	Radicchio	H
½ bs	Peterselie	H
1 st	Citroen	H
4 el	Goede olijfolie	H
100 gr	Parmezaanse kaas	H
	Peper en zout	H

Tagliatelle

400 gr	Harde bloem	H
4 st	Eieren	H

Bereiding:

1. *Maiskip*. Maak van de citroen zestes. Zorg dat er geen wit aan de schil zit.
2. Pers de citroenen uit en bewaar het sap.
3. Rozemarijn, knoflook fijnmaken in vijzel en de gehakte peterselie toevoegen.
4. Voeg een scheut olijfolie toe en de citroenzestes.
5. Wrijf hiermee de filets in en laat 10 minuten trekken.

6. Bak de filets mooi goudbruin en bewaar deze op een bakplaat.
7. Blus het braadvocht af met de witte wijn.
8. Voeg tomatensap, gepelde tomaten en ongeveer 2 eetlepels citroensap toe.
9. Laat de saus ong 10 min. Zachtjes stoven.
10. Dep de ansjovisfilets droog en hak ze fijn.
11. Halveer de olijven en roer met de kappertjes en ansjovisfilets door de saus.

[geen afbeelding]

12. Laat hem nog even trekken en breng op smaak met peper en zout en eventueel nog wat citroensap. De saus moet mooi fris smaken.
13. Laat de filets voor het uitserveren nog 5 min. Nagaren op 170 graden in de oven.
14. *Tagliatelle*. Maak de tagliatelle volgens recept.
15. *Salade*. De radicchiobladeren en rucola wassen en droogslaan.
16. Peterselie wassen, citroen rasp en het sap uitpersen.
17. Peterselie, 2 el citroensap en olijfolie met de staafmixer mixen.
18. De citroen rasp toevoegen en de dressing op smaak brengen met peper en zout. De dressing door de gemengde salade mengen en afmaken met parmezaanse schaafsel.

Presentatie:

1. Trancheer de maiskipfilets.
2. Leg de kip op een bedje tagliatelle.
3. Nappeer er wat saus omheen.
4. Serveer de salade apart op een bordje.



Nagerecht

Tiramisu met Esspressosorbet

Ingrediënten:

Biscuitdeegbodem

5 st	Eieren	N
150 gr	Suiker	N
10 gr	Poedersuiker	N
40 gr	Maïzena	N
60 gr	Bloem	N
	Snufje zout	N
4 el	Amaretto	N

Tiramisu

150 gr	Mascarpone	N
80 gr	Suiker	N
5 dl	Slagroom	N
1 dl	Sterke koffie	N
80 gr	Eidooier (gepast.)	N
4 bl	Gelatine	N
10 cc	Amaretto	N

Koffieijs

3 st	Eierdooiers	N
100 gr	Poedersuiker	N
250 ml	Volle melk	N
200 ml	Slagroom	N
6 gr	Oploskoffie	N
5 gr	Vanillesuiker	N

Meringue

120 gr	Eiwitten	N
100 gr	Kristalsuiker	N
1 tl	Citroensap	N
100 gr	Poedersuiker	N
	Cacaopoeder	N

Bereiding:

1. *Biscuitdeeg*. Meng eieren en suiker gedurende 10 minuten in keukenmachine.
2. Zeef bloem en maïzena, voeg zout toe en spatel dit door het schuimige mengsel tot alles goed is gemengd.
3. Bedekt een bakblad met een bakmatje en strijk het deeg uit.
4. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 190 gr.



5. Laat het deeg afkoelen en besprenkel met amaretto.
6. Steek er met de ringen 14 bodems uit.
7. *Koffie-ijs*. Los de koffie op in 1 eetlepel warm water en laat afkoelen.
8. klop de eidooiers met de suiker, vanillesuiker en de opgeloste koffie en de melk au bain marie tot een mooi mengsel.
9. Klop de slagroom bijna stijf.
10. Giet het koffiemengsel bij de slagroom.
11. Draai er ijs van.
12. Tiramisu. Week de gelatine in koud water en los op in de warme koffie.
13. Klop de mascarpone op met de suiker.
14. Klop de slagroom stijf en spatel de mascarpone er voorzichtig door, voeg de eidooiers, de espresso en amaretto toe.
15. Vul de ringen met de biscuitbodem en vul af met het koffiemengsel.
16. Laat het opstijven, kort in de snelvriezer en daarna in de koeling.
17. Bestrooi met cacaopoeder.
18. *Meringue*. Klop de eiwitten stijf met de suiker en het citroensap, spatel er de poedersuiker door.
19. Doe de massa in een spuitzak en spuit toefjes op een bakplaat met een bakmatje.
20. Bak af in een over van 90 gr gedurende 2 uur tot ze droog en krokant zijn.

Presentatie:



Receptuur bestemd voor 14 personen

1. Los de ringen en plaats deze op het bord en bestrooi met cacaopoeder.
2. Doe een bolletje ijs in een amusesteelpannetje en zet naast de

- tiramisu.
3. Leg de meringue aan de andere kant op het bord.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Ingrediënten (totaal; alfabetisch):

4 el	Amaretto	N
10 cc	Amaretto	N
10 st	Ansjovis	V
10 st	Ansjovis	H
2 st	Baguette (voorgebakken)	A
1 el	Balsamico	T
	Balsamico azijn	A
	Balsamicocrème	A
¼ bs	Basilicum	V
¼ bos	Bieslook	T
60 gr	Bloem	N
	Cacaopoeder	N
1 st	Citroen	H
2 st	Citroen voor zestes	H
1 tl	Citroensap	N
	Citroensap naar smaak	V
80 gr	Eidooier (gepast.)	N
3 st	Eierdooiers	N
4 st	Eieren	H
5 st	Eieren	N
120 gr	Eiwitten	N
4 bl	Gelatine	N
100 gr	Gemengde sla	T
0,25 l	Gepelde tomaten in blik	H
2 tn	Geperste knoflook	T
14 st	Grote kappertjes	V
400 gr	Harde bloem	H
500 gr	Kalfshaas	V
1 el	Kappertjes	V
2 el	Kappertjes	T
2 el	Kappertjes	H
14 st	Kleine inktvisjes	T
4 el	Kleine kappertjes	V
2 tn	Knoflook	A
100 gr	Kristalsuiker	N
14 st	Kwarteleitjes	V
9 st	Maiskipfilets	H
40 gr	Maïzena	N
150 gr	Mascarpone	N
2 dl	Mayonaise	V
2 dl	Mayonaise	T
2 dl	Mayonaise (eigen bereiding)	V
	Olijfolie	V
1 dl	Olijfolie	T
	Olijfolie	H
4 el	Olijfolie (goede kwaliteit)	H
2 el	Olijfolie extra virgine	A
6 gr	Oploskoffie	N
100 gr	Parmezaanse kaas	H
150 gr	Pecorino romano	A
	Peper en zout	V

	Peper en zout	H
	Peper en zout	H
	Peper en zout naar smaak	V
½ bs	Peterselie	H
½ bs	Peterselie	H
10 gr	Poedersuiker	N
100 gr	Poedersuiker	N
100 gr	Poedersuiker	N
1 st	Radicchio	H
2 st	Rijpe peren (Conference)	A
1 tak	Rozemarijn, niet te groot	H
1 bs	Rucola	H
1 st	Sjalot	T
5 dl	Slagroom	N
200 ml	Slagroom	N
	Snufje zout	N
1 dl	Sterke koffie	N
150 gr	Suiker	N
80 gr	Suiker	N
1 el	Tomatenspuree	H
1 bl	Tonijn op water (uitgelekt)	V
	Touw	V
3 kg	Tuinbonen (500 gr na schoonmaken)	A
5 gr	Vanillesuiker	N
500 gr	Verse tonijn	V
250 ml	Volle melk	N
125 ml	Witte wijn	H
200 gr	Zalmfilet	T
50 g	Zwarte olijven	H

Extra benodigdheden:

Spuitzak